ÖKONOMIE
IM

Öffnungszeiten
Montag und Dienstag geschlossen | Mittwoch - Sonntag: 12:00 - 24:00

Küchenzeiten:
Snackkarte: 12:00 - 17:00
Clubkarte:15:00 - 22:00 / ***** ab 12:00 Uhr
Abendkarte: 17:00 - 22:00
Seglerkarte: |Stullen | Hausgemachte Kuchen: 12:00 – 22:00

Pizza: 15:00 - 22:00
NRV Lunch: Mittwoch 12:00 - 15:00
Krosses Freiland Grillhähnchen: Sonntag, 12:00 bis alle verkauft sind

Kontakt & Reservierungen
Gern nehmen wir Ihre Reservierung entgegen.
040 55 77 99 52 80 oder kontakt@oekonomie-nrv.com

NEU
Reservieren Sie im Restaurant noch unkomplizierter:
AB SOFORT 24/7 VIA Message
per WHATS APP oder SMS
0175 2492692

NRV Lunch am Mittwoch
27.10.21 12:00 - 15:00 Uhr

GESCHMORTER SCHWEINEBRATEN 16,50
RATATOULIE GEMÜSE UND LA RATTE KARTOFFELN

DESSERT: 5,50
Creme Brulee
EIS nach Tagesangebot (mit frischen Früchten)
Tarte Tatin | Vanilleeis

20,00
LUNCH MENÜ 2 Gänge

SNACKS & SEGLER & SALATE & STULLEN

Snacks 12:00 - 17:00 Uhr

QUINOASALAT Kokos Meerrettichdressing | gegrillter Lachs 8,50

TRAMEZZINI
gekochter Schinken/Käse 4,50
Tomatenpesto/Käse 3,50

Segler 12:00-22:00 Uhr

Portion OLIVEN 4,00

POMMES FRITES mit Mayo und Ketchup 4,00

Hausgemachtes GRANOLA, Joghurt, Früchte 7,50

FRIKADELLE mit Brot 3,00
+ Kartoffel-Gurkensalat 5,50

Salate 12:00 - 22:00 Uhr

Saisonale BLATTSALATE 9,50
Kürbiskerne, Tomaten, Vinaigrette
+ gegrillte Hähnchenbrust oder gratiniertem Ziegenkäse 13,00

CAESAR SALAD - Cesare Cardini Style 9,50
CAESAR SALAD - Brooklyn Style 15,50
Hähnchenbruststreifen | Avocado | gekochtes Ei
CAESAR SALAD - Manhatten Style 17,50
Garnelen | Parmesan | Croutons

Stullen Gaues Oxbrot 12:00 - 22:00 Uhr

ZIEGENKÄSE Apfel | Honig | Rosmarin 10,50

AVOCADO Feta | Sommersalat | Tomatenpesto 10,50

Weitere Speisen erfahren Sie auf unserer Tafel oder von unserem Service

PIZZA

Pizza 15:00 - 22:00 Uhr

MARGHERITA Tomatensugo | Basilikum | Fior di Latte 9,00

NAPOLI Tomatensugo | Sardellenfilets | Kapernäpfel 11,00
Taggiasca-Oliven

PROSCIUTTO COTTO Tomatensugo | Gekochter Schinken 12,50
Portobello Champignon, Fior di Latte

BURRATA Tomatensugo | Burrata | Basilikum | Rucola 11,50

SAN DANIELE Tomatensugo | luftgetrockneter Schinken 13,50
Rucola | Parmesansplitter

MILANO Tomatensugo | Mailänder Salami | Fior di Latte 10,00
Basilikum

Pizza der Woche

FLAMKUCHEN 17,50
HOKAIDO KÜRBIS | SOUR CREME | ZIEGENFRISCHKÄSE
ROTE ZWIEBELN

PIZZA WILDSCHINKEN 13,50
WILDSALAMI | PILZE | PHILADELPHIA CREME | SCHALOTTEN

CLUBKARTE

15:00 - 22:00 Uhr / ***** ab 12:00 Uhr

WIENER SCHNITZEL VOM KALB ******		22,50
Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes Frites	1/2	13,50
HOLSTEINER ROASTBEEF ******		19,00
NRV Bratkartoffeln | hausgemachte Remoulade | Salat		
RINDERTATAR kurzgebraten oder roh mariniert	90 gramm	11,80
krosses Brot | Schalotten - Vinaigrette	160 gramm	19,50
NRV BURGER ******		14,50
100% Rindfleisch, Cheddar, Zwiebeln, Pommes		
+ Speck und / oder geröstete Zwiebeln	je	0,50
POKE BOWL		13,50
Reis | Frühlingszwiebel | Ingwer | Sesam | Limette | Avocado | Karotte | Edamame | Pilze | Mango-Chili Sauce		
+ gegrillte Hähnchenbrust		17,00
+ gegrillter Lachs		19,00
HAMBURGER PANNFISCH		21,00
DREIERLEI FILET direkt vom Hamburger Fischmarkt		
NRV Bratkartoffeln | Senfsauce | Salat		
BEYOND MEAT BURGER ******		16,50
Avocado | Pommes		
SALZBRENNER CURRYWURST ******		8,00
hausgemachte Currysauce | Pommes		
STEAK FRITES - RIB EYE 350GR		28,00
Rosmarin-Parmesan Pommes Frites | Sauce Bernaise		
BRATHERING „KLASSISCH“ ******		15,50
Hamburger Fischräucherrei Nottorf		
Kartoffel-Gurkensalat | Rote Zwiebeln		

Sonntag, 12:00 Uhr bis alle verkauft sind:

KROSSES FREILAND GRILLHÄHNCHEN	
Hähnchen vom Hof Bimöhlen	15,50
Honig-Zitronengras-Limette mariniert | kleiner Salat	
Joghurt-Zitronendressing | Pommes	
hausgemachtes Ketchup	

Weitere Speisen erfahren Sie auf unserer Tafel oder von unserem Service

ABENDKARTE

Saisonal HERBST 17:00 - 22:00 Uhr

Vorspeise

GEBACKENE PULLED PORK BÄLLCHEN 14,50
Bergkäsesauce | marinierte Zwetschgen

WILDSCHINKEN 16,00
marinierte Feigen | Ricotta | Kräutersalat

Hauptgang

KERALA KÜRBIS CURRY 18,50
Jasmin Reis | Naan Brot | Gemüse | Raita

GEBRATENES ZANDERFILET 22,50
Rahmsauerkraut | Meerrettich | Beurre Blanc

WILDRAGOUT 25,50
Serviettenknödel | Pilze

KÜRBIS - PILZ RISOTTO 21,50
marinierte Garnelen

ABENDKARTE+SÜSS

20.10. bis 24.10.2021 | 17:00 - 22:00 Uhr

Vorspeisen

Thailändischer Salat mit Huhn Koriander, Chilis, Limettensaft, Rote Zwiebeln und knuspriges Reismehl	13,00
Lachstempura auf Couscous und Mango-Tomatendressing	16,00

Suppe

Hummersuppe mit weißer Schokolade und Garnelen	9,50

Hauptgänge

Hausgemachte Rinderroulade gefüllt mit Zwiebel, Speck, Kräuter auf Rotkohl und Kartoffelpüree	21,50
Lammtajine mit Zimt Dörraprikosen, Cashewnüsse und Couscous Fritter	28,00

Dessert

Gebratene Quarkknödel mit Vanillesauce und marinierten Pflaumen	9,50
Creme Brulee	7,00
EIS nach Tagesangebot	2,80
Hausgemachtes GRANOLA, griechischer Joghurt | Kreta Honig | frische Früchte	7,50

Kuchen 12:00 - 22:00 Uhr

Tarte Tatin Vanilleeis	7,00
Käsekuchen	4,00
Tamarind-Schokotarte	6,50
Blueberry Cheesecake	5,50
Blechkuchen Obst der Saison	3,50
Sahne	0,50
Hausgemachte Schokolade	4,50 4,00

WEISSWEIN | ROSÉ

Weisswein

	0,2 L	0,75 L
EASY:		
fruchtig | leicht | säurearm		
Kiefer Weissburgunder | Baden	7,50	25,50
Klumpp Auxerrois | Baden		27,00
Gröhl Gr. Burgunder | Rheinhessen	7,50	25,50
Cantina de Gregorio | Rahana | Inzolia | Sizilien	7,50	25,50
spritzig | frisch		
Pulverjunge Gröhl | Rheinhessen	6,80	23,50
Enk Riesling | Nahe	7,50	25,50
KÖRPERREICH:		
mineralisch | würzig		
Künstler Riesling | Rheingau		29,50
Korell von den Großen Lagen | Riesling | Nahe		38,00
Cantina de Gregorio | Dragonera | Grillo | Sizilien		28,50
fruchtig | aromatisch		
Knipser Chardonnay & Weissburgunder | Pfalz		29,00
Ca dai Lupi Falanghina | Kampanien		25,00
Ca dei Frati Lugana-Trebbiano | Veneto		32,00
Janus Sauvignon blanc | Pfalz		25,50
Mâcon Uchizy Chardonnay | Burgund		25,00
KRÄFTIG:		
aromatisch | schwer		
Château Saint Estève Viognier | Rhône		30,50
Albert Bichot Poully-Fuissé | Burgund		49,00

Rosé

Gröhl Sinnes Rausch | Rheinhessen	7,50	25,50
Luberon Rhone | Frankreich	7,50	25,50
Rosa di Nero Sizilien		27,00
Rosa dei Frati Veneto		31,50
Studio by Miraval		56,50
Château d'Esclans Rock Angel | Provence		

ROTWEIN | PERLWEIN

Rotwein

	0,2 L	0,75 L
EASY:		
fruchtig | mild		
Caparzo Sangiovese | Toskana	7,00	23,50
fruchtig | kräftig		
Muriel Tempranillo | Rioja crianza	7,00	23,50
Gröhl Spätburgunder-Dahlheim | Rheinhessen		28,50
Campo Sasso Primitivo | Apulien	7,00	23,50
GEHALTVOLL:		
aromatisch | würzig		
Château Pierrail Cab. Sav. / Merlot | Bordeaux		33,50
Oliver Zeter Spätburgunder | Pfalz		48,00
Antinori Villa Antinori Chianti Classico DOCG | Toskana		49,00
Torre d'Orti Corvina-Rondinella | Veneto		29,50
Saint Cosme Syrah | Rhône		24,00
Cantina de Gregorio | Dragonera | Nero d'Avola & Merlot | Sizilien		28,50
KÖRPERREICH:		
wuchtig | saftig		
Tenuta Biserno Insoglio | Toskana		55,50
Kaapzicht Shiraz | Stellenbosch		43,50
The Chocolate Block Südafrika		67,00
Terre di Campo Sasso Primitivo | Salento/Apulien		43,00
Cantina de Gregorio | Nero d'Avola | Sizilien	7,50	25,50
aromatisch | komplex		
Il Poggione Brunello di Montalcino | Toskana		75,00

Schaumwein

Cantina de Gregorio La Stranizze brut | Grillo | Sizilien	29,50
Gröhl Winzersekt-Riesling | Rheinhessen	27,50
Bouvet Ladubay Cremant rosé Tresor | Loire	45,50
Drappier Brut Réserve | Champagne	65,50
Ruinart blanc | Champagne	95,00
Ruinart rosé | Champagne	120,00

APERITIF

Unsere Empfehlungen:Hausgemachte Limonaden & Drips aus erlesenen Spirituosen, Kräutern und Obstsorten finden Sie auf unserer Tafel

Aperitif

			0,2 L
Weinschorle			5,50
Eimer Pulverjunge | Limette | Soda			a. E. 6,00
Sekt	0,1 L	5,00	a. E. 7,00
Cremant Rosé Bouvet Ladubay | Cremant De Loire	0,1 L	7,00	a. E. 9,00
Fino Sherry Don Zoilo	5 cL		4,50
Hugo Prosecco | Soda | Holunder | Minze | Limette	5 cL		7,00
Pampelle Prosecco |Ruby Apero | Pampelmuse	5 cL		8,00
Andalö Sprizz Andalö | Sekt | Soda | Orange	5 cl		8,00
Aperol Spritz Prosecco| Aperol | Orange	5 cL		8,00
Lillet Vive Lillet Blanc | Tonic | Orange	5 cL		8,00

BIER | ALKOHOLFREI

Bier

vom Fass:

Holsten	0,3 L / 0,4 L	3,50 / 4,50
Alsterwasser	0,3 L / 0,4 L	3,30 / 4,30
Augustiner Edelstoff	0,3 L / 0,5 L	3,70 / 5,70
Budweiser	0,3 L / 0,4 L	3,50 / 4,50
Carlsberg Alkoholfrei	0,33 L	3,50
Somersby Apfel Cider	0,33 L	3,50

aus der Flasche:

Budweiser	0,33 L	3,80
Becks Alkoholfrei	0,33 L	3,80
Kehrwieder Brauerei | IPA Alkoholfrei	0,33 L	4,50
Tegernseer Hell	0,5 L	4,80
König Ludwig Weissbier	0,5 L	4,80
König Ludwig Alkoholfrei	0,5 L	4,80

Alkoholfrei

Hausgemachte Limonade	saisonal auf der Tafel	0,4 L	5,50
Viva Con Aqua	Laut | Leise	0,33 L / 0,75 L	3,00 / 6,80
Tafelwasser	prickelnd | still	1 L	4,80
Säfte	Bio Apfel trüb* | Rhabarber* | Orange* | Cranberry | Maracuja (* Lütauer Biosüßmosterei)	0,2 L	3,20
Bio Apfelschorle trüb		0,3 L / 0,5 L	3,00/ 4,50
andere Saftschorlen		0,3 L / 0,5 L	3,10 / 5,00
Spezi Ravilla		0,33 L	3,20
Lemonaid	Limette | Blutorange	0,33 L	3,50
Schweppes	Dry Tonic | Ginger Ale | Ginger Beer Bitter Lemon	0,2 L	2,90
Coca Cola	Coca Cola | Coca Cola Zero	0,20 L	2,90
Seitcha Matcha	Yuzu, Ingwer, Minze | Bio	0,33 L	3,60
Schnick Schmack	Traubenschorle weiss oder Rose	0,33 L	3,60

LONGDRINKS | SPIRITUOSEN

Longdrinks

Port-O-Tonic	7,50
Vodka Lemon | Tonic	8,00
Campari Orangensaft | Maracujasaft | Soda	8,00
Tanqueray Tonic	8,50
Cuba Libre Pampero Rum, Limette, Cola	9,00
Moscow Mule Vodka, Limette, Ginger Beer, Gurke	9,00
Gin Mare Pink Grapefruit Tonic	10,00
Tropical Soda Lamb's Navy Rum, Ananas	10,00

Alle weiteren Longdrinks bitte aus Spirituosen & Filler zusammenstellen

Spirituosen

GIN

Tanqueray	4 cL	5,50
Tanqueray No. Ten	4 cL	7,00
Dodd's	4 cL	8,00
Gin Sul	4 cL	8,50
Gin Mare	4 cL	8,00
Hendrick's	4 cL	8,50
Monckey 47	4 cL	8,50
Woodland NRV Navy Strength	4 cL	9,50
Brokers	4 cL	6,00
Studer Old Tom	4 cL	7,50

Viele weitere wechselnde Gin Sorten an der Bar

VODKA

Absolut	4 cL	4,50
Bazic	4 cL	4,50
Bazic Fassgelagert	4 cL	12,00

SPIRITUOSEN

WHISKEY

Bulleit 96 Rye	4 cL	6,10
Elijah Craig Bourbon	4 cL	6,10
Ballentines Blended Malt Whiskey	4 cL	5,50
Talisker Malt 10 Jahre | Islay Single Malt Whiskey	4 cL	8,40
Lagavulin 16 Jahre | Single Malt Scotch Whiskey	4 cL	12,50

TEQUILA

1800 Jose Cuervo Silver	4 cL	4,50
Agavita Anejo	4 cL	6,50

KLARER

Linie Aquavit	2 cL	3,50
Helbing Kümmel	2 cL	3,00

RUM

Pampero Especial 3 Jahre Venezuela	4 cL	4,40
Dos Madeiras Triple Aged Rum	4 cL	8,50
Ron Zacapa 23 Jahre Guatemala	4 cL	12,50

OBSTBRAND

Williams Christ Scheibel	2 cL	5,00
Himbeergeist	2 cL	8,00
Marillenbrand	2 cL	8,50
Obstler Schladerer	2 cL	4,50
Haselnuss Edles Fass Scheibel	2 cL	9,50

SPIRITUOSEN

COGNAC | BRANDY | ARMAGNAC

Cardinal Mendoza	4 cL	5,50
Hine VSOP	4 cL	6,50
Domaine D'aurenson Armagnac 15 Ans	4 cL	12,00

GRAPPA

Sibona La Grappa Piemontese Di Chardonnay	2 cL	4,50
Sibona Barolo Invecchiata 5 Anni	2 cL	6,00

WERMUT/PASTIS

Noilly Prat	5 cL	4,50
Lillet Blanc	5 cL	4,50
Pastis 51	5 cL	5,50
Antica Formula	5 cL	6,00

LIKÖR

Campari	4 cL	4,70
Aperol	4 cL	4,70
Averna	4 cL	4,50
Jägermeister	2 cL	3,50
Sambuca Molinari	2 cL	3,50
43er	4 cL	4,40
Pampelle Ruby l'Apéro | Ruby Red Grapefruit-Botanicals	4 cL	5,00

HEISS +

Heissgetränke

KAFFEE NRV Hausröstung 45% Arabica, 55% Robusta

Espresso		2,40
Espresso Macchiato		2,80
Café Crème		3,20
Flat White		3,90
Cappuccino		3,40
Latte Macchiato		3,80
Alles kann auch mit doppeltem Espresso bestellt werden	zzgl .	1,00

CHARITEA Hamburg | Bio | Fair gehandelt

Masala Chai	3,50
African Earl Grey	3,50
African Summer Rooibus | Vanille | Orange	3,50
Mate Boost	3,50
Himalaya pure Green	3,50
Indischer Darjeeling	3,50
English Breakfast Assam Ceylon	3,50
Wildfruit Hagebutte | Apfel | Hibiskus	3,50
Good Night Kamille-Lavendel-Melisse	3,50
Oriental NIghts Zimt | Apfel | Anis | Nelke | Feige | Ingwer	3,50
Frische Minze	3,50

HEISS

Heisse Schokolade mit Sahne	3,80
Heisse Zitrone	3,50
Heisse Zitrone & Ingwer	4,00

Schokolade

Hausgemachte Schokolade	Zartb.dunkel	4,50
mit gerösteten Mandeln. 50 gramm	weiss	4,80